

Menus de la Restauration scolaire

Cuisine centrale
Place Gérard Philipe
05 49 90 03 14
Arrière-cuisine



Semaine 50 Du 8 au 12 décembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouillon tomate vermicelle (tomate)	Crudités (tomate)	Salade d'endives Vaudoise (lait,*,oeuf)	Carotte râpée Bio	Potage St Germain et croûtons (lait,*,pois)
Filet de dinde Sauce forestière (lait,*,avoine)	Boeuf bourguignon (tomate,*,avoine)	Rôti de porc à la diable (moutarde,avoine)	Tartiflette Maison (lait,*)	Dos de colin frit et citron (poisson)
Petits-pois & carottes (pois,carotte)	Gratin de chou-fleur (lait,chou)	Lentilles vertes Bio	Salade verte	Épinards à la crème (lait)
Fromage				
Yaourt aromatisé (lait)	Fromage blanc Bio et confiture fraise (servi à part) (lait,fraise)	Fromage Blanc Bio (lait)	Fruit de saison Bio	Fruit de saison

Bébé

Filet de dinde Purée et petit-pois	Boeuf haché Purée et chou-fleur	Rôti de porc Purée et carotte	Jambon blanc Purée et poireau	Dos de colin Purée et épinard
---------------------------------------	------------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------










Semaine 51 Du 15 au 19 décembre 2025

Lundi	Mardi (repas de Noël)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage de légumes et vache qui rit (lait,carotte)	Terrine 3 légumes (lait,*)	Bouillon Vermicelle (*lait)	Betteraves rouges Bio	Chou blanc aux pommes Bio (chou)
Sauté de porc à la crème et champignons (lait,*,avoine)	Blanc de poulet / Dos de colin Sauce Hollandaise	Dos de colin Sauce curry (poisson,lait)	Émincé de dinde à la Provençale (tomate,lait,*)	Jambon blanc
Jardinière de légumes (carotte,chou,lait,avoine)	Purée	Riz basmati Bio	Haricot vert persillé	Purée & patate douce (lait)
Compote de pommes individuelle et Galette St Michel (*,lait)	Bûchette framboise / fruits exotiques (lait, fruit rouge exotique)	Yaourt nature Bio (lait)	Fromage AOP	Yaourt de la ferme (lait)

Bébé

Sauté de porc Purée et jardinière	Blanc de poulet Purée et artichaut	Dos de colin Purée et légumes	Émincé de dinde Purée et h. vert	Jambon blanc Purée et patate douce
--------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------

* peut contenir lait, gluten, œuf, céleri, soja, fruits à coque, mollusque, moutarde, sésame

	« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »		Produit bénéficiant d'un label 	Local/Circuit court Fait maison 
Produits de la ferme 	Agriculture Biologique 	Viande Française (née,élevée, Abattue en France) 	Certification Environnementale de niveau 2 ou Haute Valeur Environnementale 	

Tous les plats sont fabriqués à la Cuisine centrale de Naintré qui privilégie **les produits de saison et locaux, d'Agriculture Biologique Français, durables et de qualités** (voir légende ci-dessus).
Le pain est fourni par les boulangeries de Naintré.

ATTENTION ! Les menus peuvent être modifiés ou échangés en fonction des ruptures de stock afin d'éviter le gaspillage alimentaire.